MODE D'EMPLOI POUR LA CUISINIÈRE À BOIS RAYBURN HEATRANGER 345W

CE

Protection du consommateur
En tant que fabricant responsable, nous apportons tous les soins nécessaires pour garantir que nos cuisinières sont conçues et fabriquées en vue de répondre aux prescriptions correspondantes en matière de sécurité dans le cas d'une utilisation et d'une installation correctes.
NOTE IMPORTANTE: VEUILLEZ LIRE LA GARANTIE CI-JOINTE
Toute modification non agréée par AGA est susceptible d'entraîner l'annulation de l'homologation de la cuisinière, de sa garantie et pourrait également constituer une enfreinte à vos droits statutaires.
Employez seulement les pièces de rechange agréées.
Tous les règlements locaux, y compris les règlements relatifs aux normes nationales et européennes, doivent être observés lors de l'installation de cette cuisinière.

Contrôle des substances - Hygiène et sécurité
Important
Il est possible que cette cuisinière renferme les matériaux indiqués ci-dessous. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur/de l'installateur de s'assurer de porter des vêtements de protection individuelle lors de la manipulation de ces matériaux ; sinon, ils peuvent être nuisibles à la santé et à la sécurité ; voir plus bas pour obtenir de plus amples renseignements.

Briques réfractaires, combustibles granuleux, combustibles

Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Ciment réfractaire :

Portez des gants jetables en cas de manipulation.

Colles et produits d'étanchéité :

Soyez vigilant ; si ceux-ci se trouvent toujours à l'état liquide, portez un masque pour le visage et des gants jetables.

Fil de verre, laine de verre, plaques isolantes, fibres céramiques, kérosène :

Ces produits sont susceptibles d'être dangereux en cas d'inhalation, pouvant irriter la peau, les yeux, le nez et la gorge. En cas de manipulation, évitez leur inhalation et tout contact avec la peau et les yeux. Portez des gants jetables, un masque pour le visage et des lunettes de protection. Après manipulation, lavez-vous les mains et les parties exposées. Au moment de mettre le produit au rebut, réduisez la poussière à l'aide d'un vaporisateur et veillez à ce que les pièces soient enveloppées de manière sûre.

INTRODUCTION

La cuisinière Rayburn 345W a été conçue pour fonctionner en utilisant toute une variété de bûches pour pourvoir à des besoins de cuisson, d'eau chaude sanitaire et de chauffage central.
La chaudière d'eau chaude à commande thermostatique est capable de fonctionner indépendamment de la cuisinière et de fournir l'eau chaude nécessaire pour le chauffage central et les besoins sanitaires (réglage normal pour l'utilisation en hiver), tandis que le volant d'aération manuel, situé sur le devant de la porte du cendrier, assure la chaleur pour la cuisson et l'eau chaude sanitaire (réglage normal pour l'utilisation en été).
Le bouton du registre du conduit de la cuisinière/chaudière, situé au milieu sur le devant de la cuisinière, en-dessous du plateau supérieur, doit être ajusté en même temps que le registre de la chicane du conduit de cheminée pour obtenir le rendement souhaité de la cuisinière.

PRÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

EMPLACEMENTS DES BRIQUES RÉFRACTAIRES

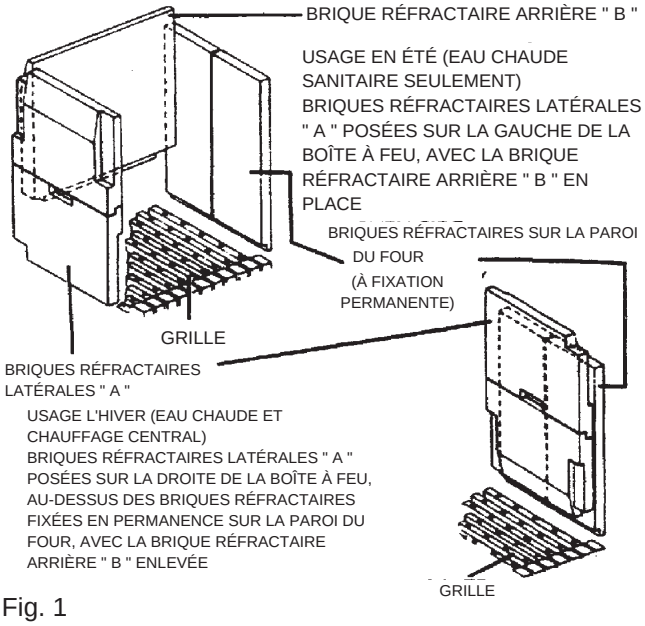
La cuisinière Rayburn 345W est fournie avec un jeu de briques réfractaires amovibles pour la chaudière ; leur emplacement détermine la quantité d'eau chaude disponible l'été et l'hiver.
Les briques réfractaires sur la paroi du four et à l'avant de la boîte à feu sont fixées en permanence, au moyen de ciment réfractaire ; il est important qu'elles restent en place de manière définitive.
Les deux briques latérales de la chaudière et la brique située à l'arrière de la chaudière, sont à mettre en place l'été, lorsque les besoins se limitent à la production d'eau chaude sanitaire.

MISE EN GARDE
IL EST IMPÉRATIF DE MAINTENIR FERMÉES EN PERMANENCE LA PORTE DU CENDRIER ET LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU PENDANT L'UTILISATION NORMALE DE LA CUISINIÈRE, SAUF LORS DE SON ALLUMAGE OU DE SON ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE.

Pour une utilisation en hiver ou pour faire marcher le chauffage central, la brique arrière de la chaudière est enlevée et les deux briques latérales de la chaudière sont transférées pour être posées au-dessus des briques situées sur la paroi du four. Adaptez la présente partie avant les plats de grille et les briques laterales.

Curseur à air secondaire

En ouvrant la porte de la boîte à feu, vous pouvez voir le curseur à air secondaire à la base de l'ouverture : celui-ci doit être réglé en fonction des besoins en chauffage (voir Figure 6) :


BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE " B "
USAGE EN ÉTÉ (EAU CHAUDE SANITAIRE SEULEMENT)
BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES " A " POSÉES SUR LA GAUCHE DE LA BOÎTE À FEU, AVEC LA BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE " B " EN PLACE
BRIQUES RÉFRACTAIRES SUR LA PAROI DU FOUR (À FIXATION PERMANENTE)
GRILLE
BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES " A "
USAGE L'HIVER (EAU CHAUDE ET CHAUFFAGE CENTRAL)
BRIQUES RÉFRACTAIRES LATÉRALES " A " POSÉES SUR LA DROITE DE LA BOÎTE À FEU, AU-DESSUS DES BRIQUES RÉFRACTAIRES FIXÉES EN PERMANENCE SUR LA PAROI DU FOUR, AVEC LA BRIQUE RÉFRACTAIRE ARRIÈRE " B " ENLEVÉE
GRILLE
Fig. 1

Curseur à air ouvert : Chauffage
Curseur à air fermé : Cuisson.

MISE EN GARDE: SURFACES CHAUDES

Utilisez l'outil fourni pour opérer la cuisinière. Il est recommandé d'utiliser les gants de cuisine fournis pour soulever les couvercles bombés et utiliser la plaque de cuisson. Des gants de cuisine de rechange sont en vente à la boutique Aga.

Restricteur du conduit de cheminée

Ce restricteur se situe à l'arrière de la boîte à feu qui recouvre l'ouverture du conduit et il doit être utilisé lorsque du bois est utilisé comme combustible. Ce dispositif ne peut se poser que dans un sens. Mettez-le en place avant les déflecteurs.

Déflecteurs

La cuisinière est fournie avec trois déflecteurs, qui sont posés sur les barreaux de la grille lorsque du bois est utilisé comme combustible. Posez les déflecteurs, les rebords tournés vers le bas, à intervalles réguliers depuis l'avant vers l'arrière. Les déflecteurs ont pour effet de bloquer le mécanisme qui permet d'agiter la grille : lorsque du bois est utilisé comme combustible, il n'est pas nécessaire d'agiter la grille. Posez la poignée pour agiter la grille dans sa fente en position centrale, afin d'aligner les barreaux de la grille avant d'y poser dessus les déflecteurs.

COMBUSTIBLES RECOMMANDÉS

Le bois doit être conservé à l'abri et au sec, dans un endroit bien aéré.La cuisinière n'est pas adaptée pour y brûler des déchets de cuisine humides.

Cette cuisinière n'a été mise à l'épreuve qu'en utilisant des bûches de bois. Elle n'est pas adaptée pour y brûler des combustibles minéraux solides.

FEUX DE CHEMINÉE

Prévention: Il ne se produit pas de feux de cheminée si la cheminée est propre, intacte et installée correctement. Demandez à un ramoneur professionnel de la ramoner et faites la révision de votre cuisinière au moins une fois par an. Des nettoyages plus fréquents peuvent être nécessaires en fonction du type de combustible brûlé et de la fréquence d'utilisation de la cuisinière. En règle générale, les cuisinières relativement anciennes ou utilisées fréquemment nécessitent d'être nettoyées plus d'une fois par an.

Détection d'un feu de cheminée: Le premier signe d'un feu de cheminée se manifeste généralement par le bruit, véritable bourdonnement qui ne fait qu'accroître alors que l'intensité du feu augmente. Des volutes de fumée noire et des étincelles s'échappent du haut de la cheminée ; en cas d'incendies très graves, les flammes peuvent s'échapper sur plusieurs mètres au-dessus de la cheminée.

Mesures à prendre: En cas de feu de cheminée, observez les étapes suivantes tout en ne mettant PERSONNE en péril.

1. Appelez immédiatement les pompiers.
2. Faites sortir tout le monde de la maison.
3. Fermez l'arrivée d'air de la cuisinière, c'est-à-dire le volant d'aération et le registre du conduit de cheminée. Le fait de limiter l'arrivée d'air du feu permettra d'en réduire son intensité. Si le raccord de cheminée est pourvu d'un registre, bouchez-le ou fermez-en l'ouverture.
4. Si vous avez un extincteur à portée de main, ouvrez juste assez la porte de la cuisinière pour y insérer la buse d'un extincteur à poudre de 4 kg, pour des incendies de classe ABC. Videz l'intégralité du contenu de l'extincteur dans la cuisinière et fermez la porte.
5. Si possible, humidifiez le toit et les autres combustibles rangés à l'extérieur pour éviter les incendies allumés par des étincelles et des flammes.
6. Surveillez de près toutes les surfaces combustibles à proximité de la cheminée. Lors des incendies de cheminée graves, ces surfaces peuvent devenir tellement chaudes qu'elles en viennent à prendre feu d'elles-mêmes.

Après un feu de cheminée, faites vérifier la cheminée par un ramoneur professionnel ou un installateur de cuisinières.

PORTES DE LA CUISINIÈRE

PORTE DU FOUR - VOIR LA FIGURE 2

Pour ouvrir la porte : Tournez légèrement la poignée pour soulever le loquet de la porte de sa tige de verrouillage et tirez sur la porte pour l'ouvrir. Pour fermer la porte : Fermez délicatement la porte jusqu'à ce que le loquet de la porte entre en contact avec sa tige de verrouillage.

PORTE DE LA BOÎTE À FEU/DU CENDRIER

La porte de la boîte à feu et la porte du cendrier sont maintenues fermées au moyen d'une vis à tourner. Un outil est fourni pour opérer ces vis lorsque la cuisinière est chaude ; celles-ci peuvent être ajustées pour que les portes soient fermées à fond. **POUR ÉVITER TOUTE SURCHAUFFE, IL EST IMPORTANT DE VEILLER À BIEN FERMER CES PORTES.**

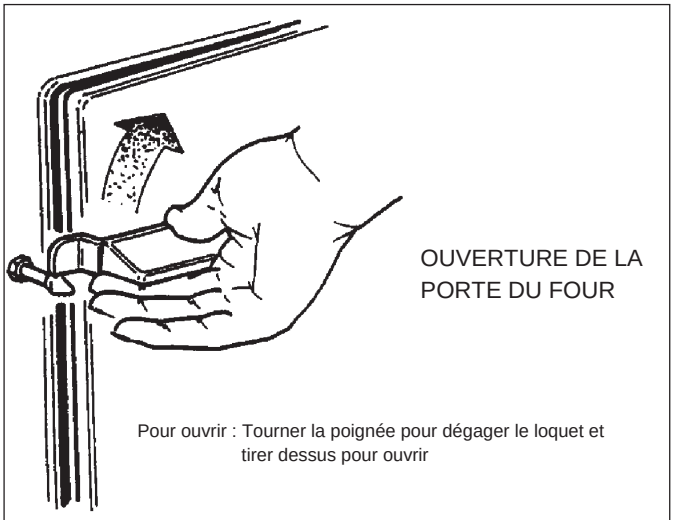


Fig. 2 DESN 512979

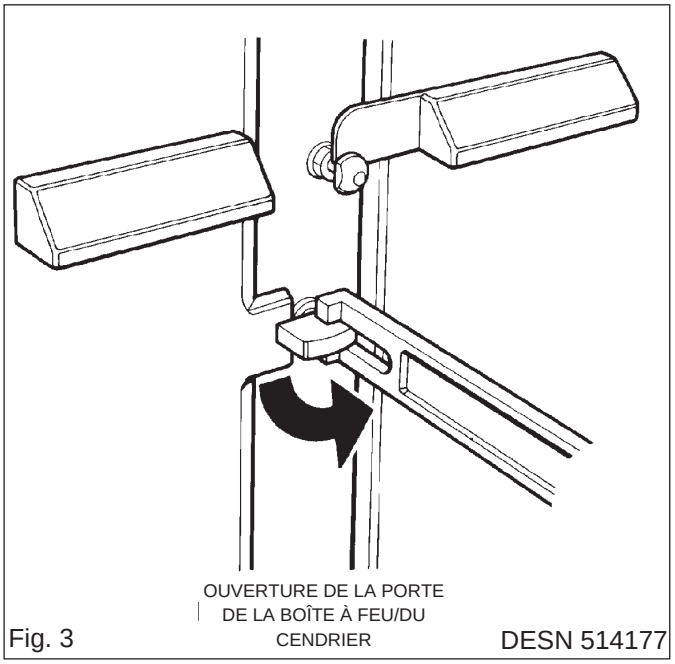


Fig. 3 DESN 514177

ALIMENTATION AU BOIS OU À LA TOURBE

La cuisinière brûle de manière tout à fait satisfaisante des bûches, des billes ou des briquettes de tourbe ; il est toutefois nécessaire de veiller à ce que les bûches soient parfaitement sèches afin d'obtenir le meilleur rendement de la cuisinière et de minimiser les dépôts de créosote. Des bûches humides peuvent également poser des problèmes de combustion la nuit et nous vous recommandons d'observer les astuces suivantes :

a) Si possible, brûlez du bois doux sec le jour et du bois dur sec la nuit.

b) Évitez d'utiliser du bois vert pour la combustion la nuit, pour empêcher l'augmentation des dépôts de créosote.

c) Le bois dur brûle plus longtemps, mais sa réponse de chauffe est plus lente, ce qui explique qu'il vaut mieux éviter d'en utiliser le jour.

d) Il n'est pas recommandé de brûler des déchets de cuisine humides.

e) Avant de rajouter du combustible, ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de cheminée et remplissez la boîte à feu jusqu'au bas de l'ouverture de la porte de la boîte à feu.

f) Pour obtenir la vitesse de combustion optimale lorsque des bûches sont utilisées comme combustible, les déflecteurs doivent être posés sur le dessus des barreaux dans la boîte à feu. Il n'est pas nécessaire d'agiter la grille : l'utilisation d'un tisonnier devrait suffire. Faites attention à ne pas déplacer les déflecteurs lorsque vous utilisez le tisonnier.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC VOTRE CUISINIÈRE

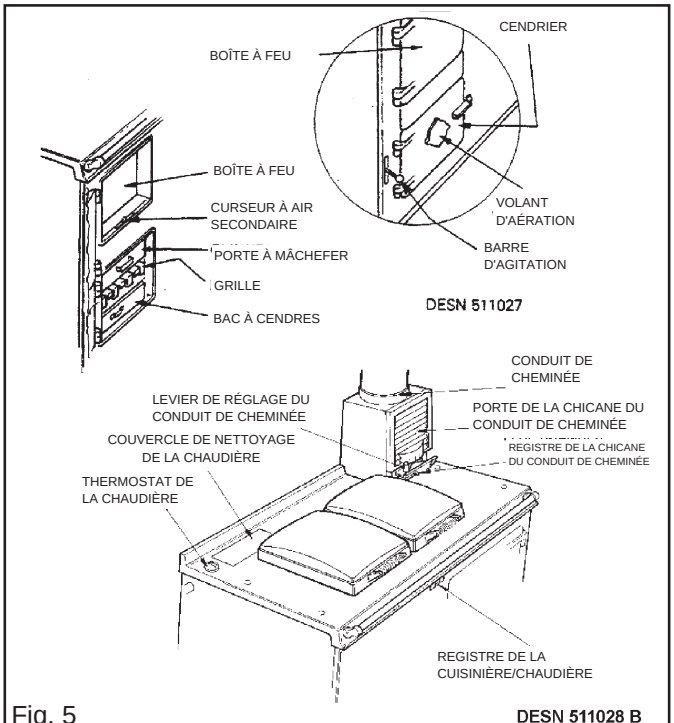


Fig. 5 DESN 511028 B

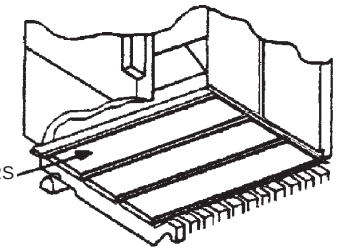


Fig. 4

ALLUMAGE DU FEU

Tous les combustibles à base de bois et de papier

a) Vérifiez que le conduit de cheminée n'est pas obstrué.
b) Ouvrez la porte de la boîte à feu.
c) Ouvrez la porte du cendrier.
d) Décendrez et enlevez le bac à cendres, videz-le et remettez-le en place (Figure 9)
e) Ouvrez à fond registre de la chicane du conduit de cheminée (Figure 7).
f) Posez une quantité généreuse de bois et de papier sur les barreaux de la grille ainsi qu'une petite quantité de combustible et mettez-y le feu.
g) **Fermez et verrouillez la porte du cendrier**, avec la commande à volant d'aération ouverte.
h) **Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu.**
i) Une fois que le feu a bien pris, ouvrez la porte de la boîte à feu et remplissez la boîte à feu de combustible. Vérifiez le réglage du curseur à air secondaire (Figure 6). Ouvert : Chauffage.
Fermé : cuisson.
Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu. Remettez le registre de la chicane du conduit de cheminée sur la position qui produit le feu de l'intensité souhaitée.

Utilisation d'un allume-gaz

a) Vérifiez que le conduit de cheminée n'est pas obstrué.
b) Ouvrez la porte de la boîte à feu.
c) Ouvrez la porte du cendrier.
d) Décendrez (Figure 8) et enlevez la porte à mâchefer (Figure 10). Insérez l'allume-gaz plat de type baïonnette au-dessus des barreaux de la grille.
e) Enlevez le bac à cendres et videz-le (Figure 9).
f) Ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de cheminée (Figure 7).
g) Poussez à fond sur la " gauche " le levier de réglage du conduit de cheminée (la porte de la chicane du conduit de cheminée fermée, Figure 7)
h) Posez 7,5 à 10 cm d'épaisseur de combustible sur la grille et mettez-y le feu au moyen de l'allume-gaz.
i) Fermez à fond la porte du cendrier et la porte de la boîte à feu, avec le volant d'aération ouvert.
j) Lorsque le combustible brûle bien, éteignez l'allume-gaz et enlevez-le, remettez en place la porte à mâchefer et le bac à cendres, fermez et verrouillez la porte du cendrier, avec la commande à volant d'aération ouverte et fermez la porte de la boîte à feu.
k) Une fois que le feu a bien pris, ouvrez la porte de la boîte à feu et remplissez la boîte à feu de combustible. Vérifiez le réglage du curseur à air secondaire (Figure 6). Ouvert : Chauffage, Fermé : Cuisson. Fermez et verrouillez la porte de la boîte à feu. Poussez le registre de la chicane du conduit de cheminée pour le remettre dans la position qui permet d'en obtenir le meilleur rendement. Réglez le volant d'aération au taux de combustion désiré.

COMMANDE DE LA CUISINIÈRE

Chauffage seulement

a) L'intensité du feu est régulée au moyen d'un volant d'aération prévu sur la porte du cendrier pour régler l'arrivée d'air.
b) Le registre réglable de la chicane du conduit de cheminée a pour fonction de réduire le tirage : plus il est fermé, plus il est facile de réguler la cuisinière. Les lignes repères qui figurent sur le conduit de cheminée sont destinées à vous aider à reproduire les réglages les plus performants pour votre cheminée, où le repère n° 1 correspond à une position fermée jusqu'au n° 6 qui correspond à la position ouverte à fond. Commencez par essayer un réglage à mi-course.
c) Le contrôle de la direction des gaz du conduit de cheminée s'obtient en réglant le registre de la cuisinière/chaudière. Réglez sur la position " C " le bouton du registre de la cuisinière/chaudière à l'avant de la cuisinière et tournez le bouton du thermostat de la chaudière, situé dans l'angle arrière gauche du plateau supérieur, sur la position n° 2 ou 3. Si vous voulez augmenter la chaleur, tournez le bouton sur une valeur supérieure et ouvrez le volant d'aération.
d) Avec le thermostat réglé sur la position n°1, de l'eau chaude est obtenue pendant la cuisson.

NOTE: EN S'ÉLOIGNANT PROGRESSIVEMENT DE LA POSITION " C ", LES RÉGLAGES INTERMÉDIAIRES DU BOUTON DU REGISTRE DE LA CUISINIÈRE/CHAUDIÈRE AURONT POUR EFFET DE RESTREINDRE LA QUANTITÉ DE CHALEUR ENVOYÉE VERS LE HAUT DU FOUR ET D'AUGMENTER LA QUANTITÉ DE CHALEUR VERS LA CHAUDIÈRE, JUSQU'À CE QUE LE BOUTON SE TROUVE SE TROUVE SUR LE SYMBOLE " H " CORRESPONDANT À UN CHAUFFAGE MAXIMUM DE L'EAU. DANS CETTE POSITION, UN MINIMUM DE CHALEUR EST ENVOYÉE VERS LE FOUR, BIEN QUE QUI CHAUFFE MALGRÉ TOUT.
SI LE FOUR EST TROP CHAUD, RÉGLEZ LA COMMANDE SUR " H ". CELA PERMETTRA DE RÉDUIRE LA TEMPÉRATURE DU FOUR EN ORIENTANT LA CHALEUR VERS L'EAU SANITAIRE.

Cuisson seulement

Réglez le volant d'aération en position ouverte. Ce ne sera que par tâtonnements que vous viendrez à connaître le réglage précis qui convient à la cuisinière. Commencez par le tourner de 2 à 3 tours.

Réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière sur la position " C ", remettez du combustible puis réglez le registre de la chicane du conduit de cheminée en position complètement ouverte pour ensuite le régler à nouveau sur la position qui s'est avérée produire les meilleurs résultats. Il ne sert à rien d'essayer d'obtenir une hausse rapide de température en ouvrant le registre de la cheminée à fond. La plupart de la chaleur ne finira que par s'évacuer directement dans la cheminée.

Évitez des feux d'une température excessive : ils ne servent à rien et ne risquent que d'endommager gravement la chaudière. Les premiers symptômes d'une cuisinière qui surchauffe se manifestent par l'apparition de mâchefer (cendre fondue) qui est nuisible pour les briques réfractaires.

Toute brique réfractaire endommagée doit être remplacée au plus tôt, mais à titre provisoire elle peut être réparée au ciment réfractaire.

CHAUFFAGE CENTRAL PAR LA CHAUDIÈRE - RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Verrouillez bien la porte du cendrier à fond à l'aide du loquet de la plaque avant.

Réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière sur la position " H ".

Fermez le volant d'aération.

Pour réguler l'allure de chauffe, réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur " 8 " (pour élevé) ou " 1 " (pour bas).

Ajustez-le en fonction des besoins, pour obtenir le chauffage de l'eau désiré.

Pour obtenir une combustion la nuit et une consommation lente le jour, réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur " 1 " pour ralentir la vitesse de consommation. Il est possible de le régler à un niveau plus élevé, en fonction des préférences personnelles.

Certains bois sont plus difficiles à brûler que d'autres et, en conséquence, il peut falloir ouvrir le volant d'aération en plus du thermostat pour obtenir les résultats désirés. Le volant d'aération doit être refermé selon les besoins. Ne laissez pas la cuisinière fonctionner pendant de longues périodes avec le volant d'aération ouvert : celle-ci risquerait de surchauffer et de s'abîmer.

Dans certains cas, il se peut que la cuisinière surchauffe et que l'eau à l'intérieur se mette à bouillir. Vous pourrez vous en rendre compte si vous entendez comme des coups provenant de la cuisinière et des tuyaux dans la maison. Si cela se produit, fermez toutes les commandes d'air et démarrez manuellement la pompe du chauffage central, si vous en disposez d'une. Ouvrez les portes du four et les couvercles de la plaque de cuisson pour évacuer la chaleur de la cuisinière.

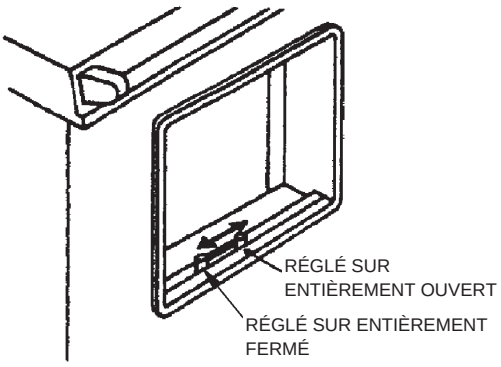


Fig.6

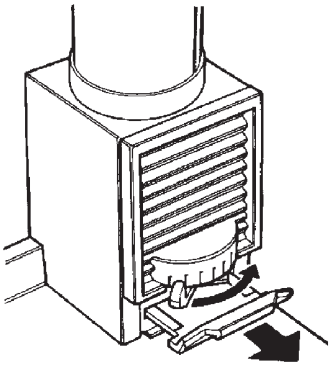


Fig.7

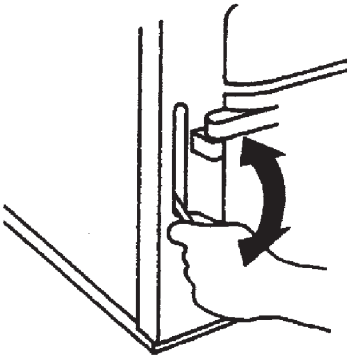


Fig.8

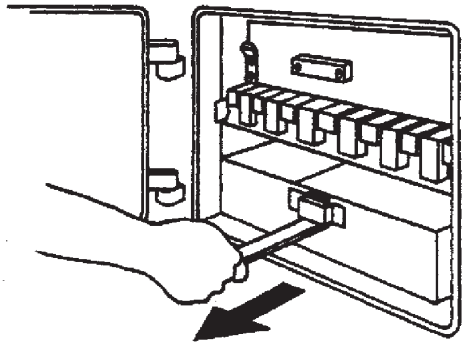


Fig.9

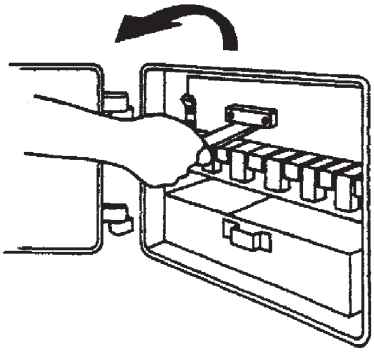


Fig.10

Préparez-vous à ce que de la vapeur et de l'eau bouillante s'échappent du circuit de chauffage depuis tout évent ouvert , probablement sous les combles au niveau du vase d'expansion.
Dans le cas peu probable que la cuisinière ne soit pas en marche par très grand froid, il est nécessaire de vider l'eau de la chaudière pour éviter qu'elle ne gèle et ne produise des dégâts.

COMBUSTION LA NUIT

Bois
La cuisinière est conçue pour rester continuellement de veille la nuit, pendant un maximum de 10 heures en fonction du type de bois sec utilisé. Juste avant d'aller vous coucher, fermez le registre de la chicane du conduit de cheminée, décendrez le feu, videz le bac à cendres et remettez du combustible. Il peut s'avérer nécessaire d'ouvrir la porte de la chicane du conduit de cheminée.

Veillez à ce que la porte de la boîte à feu et la porte du cendrier soient bien fermées, fermez à fond le volant d'aération et réglez le registre de la chicane du conduit de cheminée sur la position n° 1.
Réglez le bouton du thermostat de la chaudière sur sa position la plus basse et le bouton du registre avant sur " C ".
Tournez le levier de réglage du conduit de cheminée (voir Figure 7) de la gauche vers la droite pour ouvrir le bas de la porte de la chicane du conduit de fumer et réduire l'allure de chauffe.
NOTE : LE DEGRÉ PRÉCIS D'OUVERTURE DÉPEND D'UNE PART DU TIRAGE DE LA CHEMINÉE ET D'AUTRE PART DU TYPE/DE L'ÉTAT DU BOIS QUI EST EN TRAIN DE BRÛLER, ET IL PEUT FALLOIR ENTRE 2 ET 3 JOURS POUR LE DÉCOUVRIR.
1. Si le combustible dans la boîte à feu s'épuise de manière prématurée, cela signifie qu'il faut réduire le tirage de la cheminée la nuit en ouvrant davantage la porte de la chicane du conduit de cheminée à l'aide du levier de réglage du conduit de cheminée.
2. Si le caburant ne brûle pas mais ‘meurt’, l’ébauche devrait être augmentée en réduisant l’arrangement d’ouverture du de la porte de chambre de conduit de cheminée, utilisant le levier de dilution de conduite de cheminée. Pour faire arriver plus d'air, il peut s'avérer nécessaire de régler le thermostat sur une valeur plus élevée.
Après la combustion la nuit, fermez la porte de la chicane du conduit de cheminée, ouvrez le volant d'aération et le registre de la chicane du conduit de cheminée et alimentez le feu.
Dès que le nouveau combustible prend feu, fermez le registre de la chicane du conduit de fumée.
NOTE: L'ACCUMULATION DE DÉPÔTS DE CRÉOSOTE DANS LE CONDUIT DE CHEMINÉE ET DANS LA CHEMINÉE PEUT, À LA LONGUE, PROVOQUER DES INCENDIES DE CHEMINÉE.
IL EST POSSIBLE D'ÉVITER LA PRÉSENCE DE CES DÉPÔTS EN UTILISANT RÉGULIÈREMENT DES PRODUITS NETTOYANTS CHIMIQUES PROPRIÉTAIRES QUI ÉLIMINENT LE CRÉOSOTE ; CES PRODUITS ONT POUR EFFET DE RÉDUIRE LA FORCE D'ADHÉSION DES DÉPÔTS DE CRÉOSOTE, ET AINSI DE LES FAIRE TOMBER.
IMPORTANT : IL NE FAUT PAS PENSER QUE CES NETTOYANTS CHIMIQUES PEUVENT REMPLACER LE RAMONAGE, ILS NE FONT QUE S'Y AJOUTER.

TEMPÉRATURES TYPES DE L'EAU

Réglages du bouton du thermostat avec le registre de la cuisinière/chaudière réglé sur " H " et le volant d'aération fermé :

Thermostat sur n°	Température de l'eau (ENVIRON)
1	46 ºC
3	54,5 ºC
5	65,5 ºC
8	80 ºC

a) Si vous souhaitez utiliser la chaudière/cuisinière pour obtenir de l'eau chaude et chauffer les radiateurs l'hiver, il est recommandé de la régler sur la position n° 8.
b) Si vous souhaitez utiliser la chaudière/cuisinière seulement pour obtenir de l'eau chaude, l'été, il est recommandé de la régler sur la position n° 5.

NOTE: POUR GÂCHER LE MOINS DE COMBUSTIBLE, VEILLEZ À BIEN CALORIFUGER LE BALLON D'EAU CHAUDE ET LES TUYAUX.

ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE

Un feu bien alimenté durera un minimum de 1 heure et demi avec du bois, tout en maintenant un débit nominal maximum à partir de la chaudière et en y incluant des périodes de cuisson intermittentes.
Lorsqu'une grosse épaisseur de combustible vient d'être ajoutée à un feu de faible intensité, la chaleur met du temps à atteindre les fours, la plaque de cuisson et la cuisinière.
UNE FOIS L'ALIMENTATION EN COMBUSTIBLE TERMINÉE, FERMEZ IMMÉDIATEMENT LA PORTE DE LA BOÎTE À FEU ET NE LA ROUVREZ QUE POUR Y REMETTRE DU COMBUSTIBLE.

DÉCENDRAGE

DÉCENDREZ AVANT DE REMETTRE DU COMBUSTIBLE Lorsque le combustible est du bois, le décendrage se fait moins fréquent.

Ouvrez la porte du cendrier pour accéder au bac à cendres, qui doit être vidé régulièrement (Voir Figure 9).
L'hiver, il est parfois nécessaire de le faire plus de trois fois par jour, en fonction de la rigueur du froid.
La fréquence d'alimentation en combustible dépend du mode d'utilisation de la cuisinière.

NOTE: NE LAISSEZ PAS LES CENDRES S'ACCUMULER DANS LE BAC À CENDRES JUSQU'À CE QU'ELLES TOUCHENT LE DESSOUS DES BARREAUX DE LA GRILLE, SINON CEUX-CI RISQUERAIENT DE S'ABIMER.

Veillez à pousser à fond le bac à cendres, sinon la porte du cendrier risque de ne pas bien se fermer et de se verrouiller complètement.

Si vous laissez ouverte la porte du bac à cendres, le feu risque de " s'échapper " et de provoquer des dégâts s'il est laissé sans surveillance.

UTILISATION DE LA PLAQUE CUISSON

Ce n'est qu'en utilisant des ustensiles au fond usiné que vous obtiendrez les résultats les meilleurs. La partie la plus chaude de la plaque de cuisson est celle située juste au-dessus du feu, l'autre extrémité sert à mijoter les plats.
La plaque de service circulaire de la plaque de cuisson, située à côté de la chicane du conduit de cheminée, sert à nettoyer le conduit de cheminée et ne doit pas être enlevée lors de la cuisson.

Gardez la plaque de cuisson propre à l'aide d'une brosse métallique.

NOTE: POUR OBTENIR DES PERFORMANCES OPTIMALES DE LA CUISINIÈRE ET FAIRE BOUILLIR RAPIDEMENT DES PLATS OU CUISINER SUR LA TABLE DE CUISSON, ALIMENTEZ LA BOÎTE À FEU JUSQU'AU BORD INFÉRIEUR DE L'OUVERTURE DE LA BOÎTE À FEU, À L'HORIZONTALE.

AVERTISSEMENT : LORS DE LA CUISSON, LA SURFACE DU PLATEAU SUPÉRIEUR DE LA CUISINIÈRE AUTOUR DE LA PLAQUE DE CUISSON SE MET À CHAUFFER ET IL EST NÉCESSAIRE DE FAIRE PREUVE DE VIGILANCE. VEUILLEZ VOUS REPORTER AUX CONSIGNES D'INSTALLATION CONCERNANT LES DIMENSIONS MINIMALES DES DÉGAGEMENTS À OBSERVER PAR RAPPORT AUX SURFACES ET MATÉRIAUX INFLAMMABLES.

UTILISATION DU FOUR DU HAUT

Du fait qu'il varie en fonction du tirage de la cheminée, ce ne sera que par tâtonnements que vous découvrirez le réglage correct du registre du volant d'aération et du registre de la chicane du conduit de cheminée pour obtenir la température de four requise. Les suggestions suivantes ne sont données qu'à titre indicatif et il est possible qu'il faille les changer pour répondre aux conditions locales.
Supposons que vous souhaitez faire un rôti et que votre four est en température de veille.
Décendrez à fond le feu en suivant les indications visées dans le paragraphe correspondant et rajoutez du combustible. Réglez le registre de la chicane du conduit de cheminée sur le réglage n° 3 et ouvrez le volant d'aération de la manière décrite au chapitre " COMMANDE DE LA CUISINIÈRE ".
Dès que des flammes se dégagent du feu, fermez le registre de la chicane du conduit de cheminée. Ne laissez pas le feu chauffer à blanc.
La température du four devrait normalement augmenter régulièrement. Lorsqu'elle atteint un niveau environ 30ºC en-dessous de celui requis, fermez le volant d'aération pour qu'il ne soit plus qu'ouvert sur un tour. Après cela, contrôlez la température du four en ajustant le volant d'aération.

NOTE : CETTE MÉTHODE DEVRAIT ÊTRE EFFICACE DANS LA PLUPART DES CAS, MAIS SI EN FERMANT LE REGISTRE DE LA CHEMINÉE, LE FEU SE MET À FUMER, IL EST NÉCESSAIRE DE L'OUVRIR PROGRESSIVEMENT JUSQU'À CE QUE LA FUMÉE S'ARRÊTE.

Pour réduire la température de la voûte dans le four, réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière en l'éloignant progressivement du symbole " C ". Le four peut être nettoyé à l'aide d'une brosse métallique rigide lorsqu'il est encore très chaud.

TEMPÉRATURE DU FOUR:-

CHAUD
220º - 260 ºC
MOYEN
150º- 200ºC
LENT
<90 ºC -150ºC

Vérifiez l'aiguille du thermomètre de la porte

UTILISATION DU FOUR DU BAS

Il n'est pas possible de contrôler la température de ce four ; si vous faites rôtir de la viande dans le four du haut, suffisamment de chaleur sera produite pour faire mijoter des plats dans ce four du bas.

TEMPÉRATURES DU FOUR :

Veille : 95 ºC minimum

Pendant la cuisson : 135 ºC maximum

Pendant les périodes de veille de la cuisinière, ce four est idéal pour chauffer des assiettes et garder la nourriture au chaud.

NETTOYAGE DES TUYAUX

Après un arrêt prolongé de la cuisinière, après des vacances d'été par exemple, vérifiez que le tuyau de cheminée est bien dégagé avant de la rallumer.

Les tuyaux de la cuisinière doivent être vérifiés régulièrement, une fois par mois, et être nettoyés au besoin.

Une formation de suie prolongée peut entraîner des blocages au niveau des conduits de fumée et des risques d'émanations dans la pièce de monoxyde de carbone qui est un gaz dangereux.

Un mauvais nettoyage des tuyaux, du conduit de cheminée et des coudes peut présenter un risque d'émanation de gaz dangereux et de détérioration du rendement de votre cuisinière.

Tuyau de la cuisinière:

Attendez que le feu s'éteigne, ouvrez à fond le registre de la chicane du conduit de cheminée et enlevez la porte de la chicane du conduit de cheminée.

Tournez le bouton de la cuisinière/chaudière sur la position " C ".

Brossez la suie et les poussières de l'intérieur du conduit de cheminée en les laissant tomber sur le dessus du four (voir Figure 11).

Enlevez la plaque de service de la plaque de cuisson et rassemblez les dépôts pour les faire tomber dans la boîte à feu (Figures 12 et 13).

Tuyau de la chaudière:

Réglez le bouton du registre de la cuisinière/chaudière sur la position " H " et enlevez le couvercle de nettoyage de la chaudière, sur le plateau supérieur, à côté du bouton de commande du thermostat de la chaudière.

Enlevez la plaque de service de la chaudière et brossez à côté des conduits de la chaudière, de haut en bas, pour faire tomber les débris dans la boîte à feu. Figure 14.

Nettoyez l'orifice de sortie du conduit de cheminée de la chaudière en insérant la brosse à l'horizontale, à la droite de l'ouverture de la chaudière, sous le plateau supérieur, et en faisant tomber les débris dans la boîte à feu.

Le plat de restricteur de conduite de cheminée peut devoir être enlevé pour permettre à des dépôts d'être balayé hors du fond de la chaudière. Au besoin enlevez les briques latérales et râpez les cloisons pour soulager l'accès.
Remettez en place la porte de la chicane du conduit de cheminée et la plaque de service de la plaque de cuisson et agitez la grille à fond pour la dégager et faire en sorte qu'elle soit prête pour y rallumer un feu.

RAMONAGE DE LA CHEMINÉE

NOTE: LA CUISINIÈRE EST CONÇUE POUR RESTER ALLUMÉE EN PERMANENCE ET, LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISÉE, IL EST RECOMMANDÉ DE LAISSER OUVERTES LES PORTES DU CENDRIER ET DE LA CHICANE DU CONDUIT DE CHEMINÉE POUR VEILLER À CE QUE L'AIR CIRCULE LIBREMENT DANS LA CUISINIÈRE ET ÉVITER AINSI TOUT PROBLÈME DE CONDENSATION.

NETTOYAGE

Veillez à faire ramoner la cheminée au moins une fois tous les six mois et vérifiez la boîte de suie une fois par mois pour enlever tous dépôts.
NOTE : LES BROSSES DE RAMONAGE DOIVENT ÊTRE D'UN TYPE À CŒUR MÉTALLIQUE ET À ROUES DE GUIDAGE.
Les taches en surface, provoquées par des déversements de produit sur de l'émail brillant, sont plus faciles à enlever lorsque la cuisinière a refroidi et généralement un torchon humide suffit pour le faire.
Ce n'est pas à faire lorsque la cuisinière est chaude.

N'UTILISEZ PAS DE TAMPONS ABRASIFS, DE NETTOYANT POUR FOUR NI DE NETTOYANTS CONTENANT DE L'ACIDE CITRIQUE SUR LES SURFACES ÉMAILLÉES.

REMPLACEMENT DES BARREAUX DE LA GRILLE

Attendez toujours que le feu s'éteigne, puis ouvrez la porte du cendrier et enlevez le bac à cendres. Enlevez le combustible non brûlé en le faisant tomber dans le cendrier au moyen du tisonnier à bout recourbé puis soulevez chaque barreau à tour de rôle, en le tirant vers l'avant pour le soulever.
NOTE : LA GRILLE COMPORTE DEUX TYPES DE BARREAUX ET VÉRIFIEZ QUE LE BARREAU DE REMPLACEMENT CORRESPOND BIEN AU BARREAU REMPLACÉ AVANT DE LE REMETTRE EN PLACE.

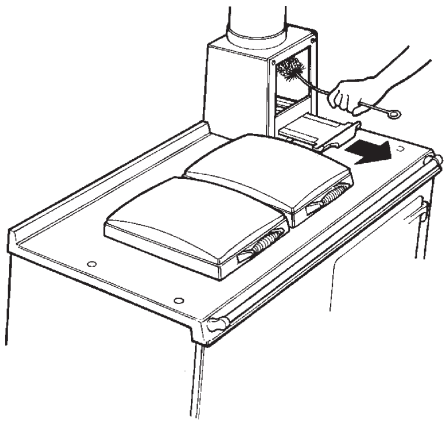


Fig.11

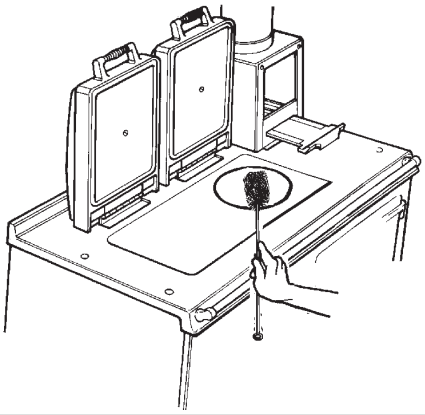


Fig.12

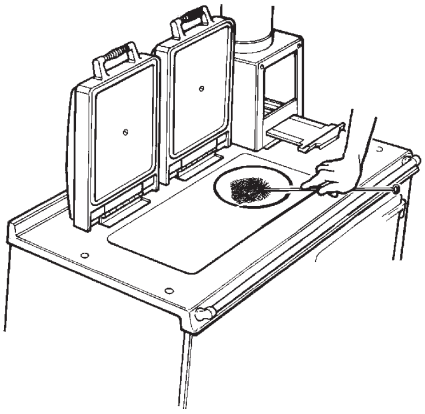


Fig.13

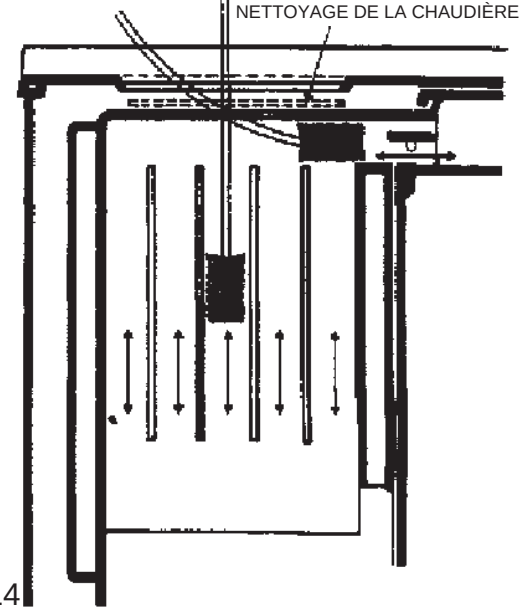


Fig.14

REMPLACEMENT DE BRIQUE RÉFRACTAIRE

Les briques réfractaires de la Rayburn 345W sont de toute première qualité et à condition d'installer et d'utiliser la cuisinière correctement, elles offrent une durée de service relativement longue. Il s'agit toutefois de produits jetables qui, à la longue, nécessitent d'être remplacés.
Vous pouvez acheter des briques de rechange, en groupes ou individuellement, auprès de votre revendeur Rayburn. Veillez à toujours rappeler le numéro de fabrication.
Veuillez rappeler le numéro de fabrication, qui se trouve sur la plaque signalétique posée sur la cuisinière, si vous avez des questions à poser concernant cette cuisinière Rayburn 345W.

REMPLACEMENT DE DÉFLECTEUR

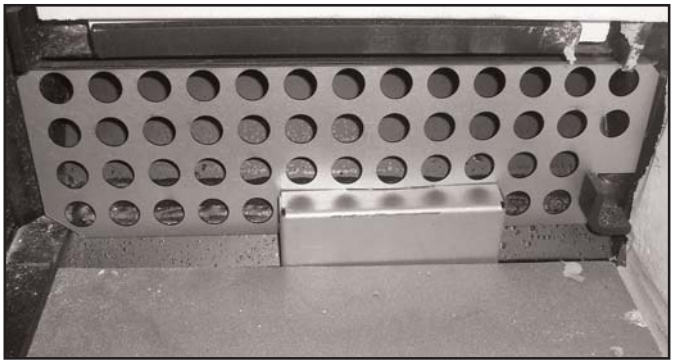
La cuisinière est fournie avec trois déflecteurs, qui sont destinés à s'asseoir sur des barreaux de la grille, le rebord tourné vers le bas. Si ces déflecteurs venaient à s'user, il est possible de les remplacer. L'absence de ces déflecteurs se répercutera sur le temps de combustion et sur le rendement de la cuisninère.

SERVICE D'EAU CHAUDE

La cuisinière a été conçue pour produire une quantité satisfaisante d'eau chaude sanitaire, avec ou sans quantité limitée de chauffage et de quoi cuisiner pendant une journée normale, à condition que la cuisinière soit maintenue allumée la nuit, et à condition que le système et son ballon se conforment aux consignes d'installation.
Faites toujours appel à un ingénieur d'entretien/de chauffage qualifié au moment de procéder à l'entretien de votre cuisinière. Utilisez exclusivement des pièces de rechange autorisées. Ne procédez à aucune modification non autorisée.

ENTRETIEN

Toutes les grilles d'arrivée d'air doivent être entretenues pour veiller à ce qu'elles ne soient pas bouchées.
Un mauvais entretien de votre cuisinière peut entraîner des feux de cheminée. Les feux de cheminée se produisent lorsque des dépôts de combustible posés sur les parois internes de la cheminée se mettent à prendre feu. Ces dépôts de combustible, appelés " créosote ", sont un sous-produit naturel de la combustion du bois. Il existe un risque d'incendie si la couche de créosote qui recouvre les parois internes de la cheminée est supérieure à 5 mm d'épaisseur.
Si elle est installée et opérée correctement, cette cuisinière ne produira pas d'émanations de fumées.
Il se peut que, par moment, le décendrage ou l'alimentation en combustible produisent des émanations de fumées, toutefois celles-ci ne doivent pas persister.



NOTE: Voici l'emplacement du restricteur du conduit de cheminée.

MISE À EN GARDE AUX ÉMANATIONS DE FUMÉES

Si c'est le cas, il est impératif de prendre immédiatement les mesures suivantes :
a) Ouvrez portes et fenêtres pour aérer la pièce.
b) Laissez le feu s'éteindre ou enlevez de la cuisinière du combustible en combustion.
c) Vérifiez que le conduit de cheminée ou la cheminée ne sont pas bouchés et nettoyez-les au besoin.
d) N'essayez pas de rallumer le feu avant d'avoir établi la cause des émanations de fumées et, au besoin, adressez-vous à des professionnels.

LISTE DE PIÈCES DE RECHANGE

Numéro de la pièce requise	Description	Quantité requise
QWX	Thermostat de la chaudière	1
1/16182 T	Barreaux de grille - haut	5
1/16182 B	Barreaux de grille - bas	5
3/16272	Briques réfractaires de la paroi du four	2
4/16273	Briques réfractaires supérieures de la paroi de la boîte à feu	1
3/16271	Brique réfractaire avant	1
3/16274	Brique réfractaire arrière amovible située sur le devant de la chaudière	1
3/16275	Brique réfractaire latérale amovible située sur le devant de la chaudière	2
3/18172	Déflecteur	3
RS1M301368	Restricteur du conduit de cheminée	1

Si nécessaire, des barreaux de remplacement sont toujours disponibles sortie usine. Écrivez-nous si vous avez du mal à en obtenir auprès de votre fournisseur habituel.

NOTE : ÉMISSION DE FUMÉES/D'ODEURS PENDANT LA PHASE INITIALE D'UTILISATION

Certaines parties de la cuisinière ont été recouvertes d'un léger film d'huile de protection. Pendant la phase initiale d'utilisation de la cuisinière, il se peut qu'il se produise des émanations de fumées/d'odeurs ; il s'agit là de quelque chose de normal, et non pas d'un défaut au niveau de la cuisinière. Il vous est donc recommandé d'ouvrir portes et/ou fenêtres pour aérer la pièce.
Levez les couvercles pour empêcher de tacher les garnitures des couvercles.

Pour de plus amples conseils ou renseignements, contactez votre spécialiste Aga.

AGA a mis en place une politique d'amélioration continue de ses produits. Dans le cadre de celle-ci, la société se réserve le droit de modifier les spécifications et d'apporter des modifications à la cuisinière décrite et illustrée à tout moment.

Fabriqué par:
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
England

www.rayburn-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com